

Gans(z) wild im Gasthaus
Zum Auftakt

Kürbis-Ingwersuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben	4,80 €
„Oxtail clear“ der Klassiker, Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck	5,60 €
Herbstliche Salate in Himbeervinaigrette mit gebratener Gänseleber, Madeirasauce und knusprigen Brotroutons	12,90 €

Hauptsächlichkeiten

Ofenfrische Gänsebrust oder Gänsekeule -entbeint- mit Rotkohl, Klößen und gefülltem Bratapfel	20,80 €
Bördegrünkohl mit Mettwurst, Kassler und Bratkartoffeln	12,80 €
Sauerländer Wildschweinpfeffer mit Waldpilzen, Rotkohl und Klößen	16,90 €
Wildschweinravioli mit würziger Gorgonzolasauce, Waldpilzen, Kirschtomaten und Rucola	14,90 €
Hasenrückenfilet mit Wacholdersauce geschwenktem Rosenkohl und Strohkartoffeln	19,60 €
Rehmedaillons „Diana“ mit Burgundersauce, Waldpilzkruste gefüllter Williamsbirne, Bandnudeln und Mandelbroccoli	28,60 €
Oder eine wilde Vielfalt für 2 Personen Hasenrücken, Reh- und Wildschweinmedaillon und Filet mit gefüllter Williamsbirne, Burgundersauce, gebratenen Pilzen, Rosenkohl, Broccoli und Mandelbällchen	46,00 €

Und zum Abschluß

Herbstliche Schokokuchenvariante mit karamelisierten Walnüssen, Nougat-Brombeereis, Brombeersauce und Sahnetupfer	8,60 €
--	--------

Digestif

Himmel und Erde aus der Soester Börde 2cl Kartoffelschnaps und 2cl süßer Apfellikör	4,60 €
--	--------